

Salade aux ravioles croustillantes

Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs extra frais à température ambiante
240 g de ravioles du Royans surgelées en vrac
150 g de mâche
15 cl d'huile d'arachide
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de Xérès
1 c à s d'échalotes hachées
1 c à s de ciboulette ciselée
Sel et poivre du moulin

Plonger doucement les œufs dans une casserole d'eau bouillante salée et compter 5 mn à partir de la reprise de l'ébullition (6 mn si les œufs sont très gros). Les égoutter, les rafraîchir et les écaler délicatement.

Dans un saladier mélanger sel, poivre, échalotes, vinaigre et huile d'olive. Ajouter la mâche, mélanger et répartir la salade dans les assiettes. Parsemer de ciboulette.

Faire chauffer l'huile d'arachide dans une casserole et y plonger les ravioles encore surgelées. Laisser cuire 2 mn environ jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter et les disposer sur la salade ainsi que les œufs mollets. Entailler les œufs au dernier moment.

Vin conseillé : un vin de Savoie Jacquère

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>